

Nittardi

**BEN**

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Maremma Toscana

**Zona produttiva** Maremma

**Vitigno** 100% Vermentino

**Tipologia del terreno** Sabbioso, ricco di pietra calcarea e argilloso.

**Vinificazione** Breve contatto con le bucce e fermentazione a freddo.

**Invecchiamento** Affinamento 6 mesi in serbatoi di acciaio inox e ulteriore affinamento in bottiglia

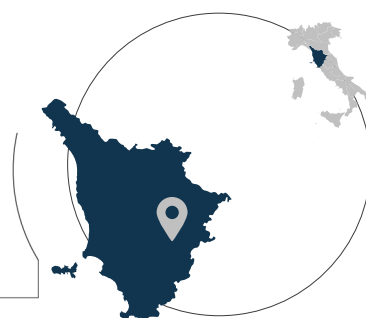
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo paglierino.

**Profumo** Bouquet intenso e persistente con sentori di frutta fresca e agrumi.

**Sapore** Acidità rinfrescante con accenni minerali. Vino equilibrato e corposo con buona persistenza.

**Abbinamenti** Ottimo abbinato ad aperitivi, antipasti e a piatti di pesce alla griglia, pasta e verdure.



CASTELLINA IN CHIANTI / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 1981



ENOLOGO | ANTONIO SPURIO e LÉON FEMFERT (enologi)  
ROBERTO GELONI (enotecnico),  
CARLO FERRINI (consulente esterno)



VITIGNI | SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, PETIT VERDOT, MERLOT, SYRAH, VERMENTINO, CANAILOLO, COLORINO, MALVASIA NERA

